CATER

MANUAL DEL USUARIO

UM_ES
Part No.: 1764106_01

CONTENIDO 2
GENERALIDADES 4
Introducción 4
Advertencias 4
Precauciones 4
Uso previsto 4
Datos y peso 5
Descripción general de funcionamiento 5
VISTA GENERAL DE COMPONENTES 6
Vista frontal de SINGLE CATER 6
Vista frontal de CATER 7
Vista posterior de SINGLE CATER 8
Vista posterior de CATER 9
BOTONES E INFORMACIONES DE PANTALLA 10
Funciones de los botones 10
Indicaciones de pantalla durante la preparación de bebidas 10
INSTALACIÓN Y ARRANQUE 11
Emplazamiento 11
Conexión de agua 11
Conexión eléctrica y encendido 12
FUNCIONAMIENTO 13
Preparación de café 13
Colocación del filtro 13
Añadir café 13
Colocación del portafiltros y de la estación de servicio 13
Inicio de la preparación 14
Salida de agua caliente 14
Mantener la temperatura y el aroma 15
LIMPIEZA Y CUIDADOS 16
Limpieza diaria 16
Limpieza semanal 17
Limpieza exterior, en caso necesario 17
PROGRAMACIÓN 18
Ajuste de la temperatura del agua 18

Ajuste de la cantidad de agua 18

MENSAJES MOSTRADOS EN PANTALLA 19

Mensaje de error 19

ESQUEMA DE DIMENSIONES 20

SINGLE CATER 20

CATER 21

Estación de servicio 22

Encontrará notas con información importante en cuadros de texto como los siguientes:

¡IMPORTANTE! INFORM.

¡ADVERTENCIA! INFORM.

Más INFORM.

Nota INFORM.

Introducción

Gracias por elegir una máquina expendedora de café CATER.
¡Deseamos que la disfrute!

- Lea el manual del usuario antes de usar la máquina.
- Esta guía incluye instrucciones importantes sobre el uso adecuado y seguro de la máquina expendedora.
- Mantenga siempre a mano esta guía para consultas futuras.

Advertencias

- No sumerja nunca en agua la máquina, el conector o el cable de conexión, ya que existe peligro de electrocución.
- El aparato no se ha concebido para su uso por niños o por personas que tengan disminuidas sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no dispongan de la experiencia y los conocimientos suficientes, salvo que sea bajo supervisión o instrucción en el uso del aparato de una persona responsable de su seguridad.
- Si hay niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No utilice la máquina si el cable de corriente o el conector están dañados o la máquina se ha caído al suelo.
- Si el cable de corriente está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, el servicio técnico o personal cualificado para descartar cualquier peligro.
- Enchufe la máquina en una toma de corriente de seguridad provista de toma a tierra debidamente instalada cuya tensión eléctrica coincida con los datos técnicos de la máquina.

Precauciones

- No utilice la máquina en exteriores ya que estaría expuesta a condiciones meteorológicas adversas (lluvia, nieve y heladas). La máquina sufre daños a la intemperie.
- No intente abrir la máquina ni repararla de ninguna forma. Para evitar peligros, la reparación debe realizarse en un taller técnico, en el Centro de servicio técnico o llevarla a cabo personal cualificado.
- Desenchufe el cable de conexión a la red de la toma de corriente cuando no se vaya a usar la máquina durante un período prolongado. Para hacerlo, desenchufe el conector sin tirar del cable.
- Este electrodoméstico debe colocarse en posición horizontal, en un lugar que pueda resistir los posibles vertidos de agua que puedan producirse.
- Coloque la máquina fuera del alcance de niños.
- Tienda el cable de conexión a la red de forma que nadie pueda tropezar con él. Mantenga éste alejado de bordes afilados y fuentes de calor.
- Los juegos de mangueras nuevas suministrados con este electrodoméstico se incluyen para su utilización, no debiendo reutilizarse los juegos de mangueras ya usadas.
- Este electrodoméstico no debe instalarse en una zona en la que pueda usarse un chorro de agua.
- Este electrodoméstico no debe lavarse con chorro de agua.

Uso previsto

- Este electrodoméstico se ha concebido para su uso doméstico y en aplicaciones similares tales como:
  - Zonas de cocina para el personal de tiendas.
  - Oficinas y otros ámbitos de trabajo comercial.
  - En instalaciones agrícolas.
  - Por parte de clientes de hoteles, moteles y otros ámbitos de tipo residencial.
  - Casas rurales donde se ofrezca pernoctación y servicio de desayuno.
- Para que el rendimiento de la máquina sea óptimo no deben superarse los siguientes parámetros:
  - Presión de agua de entrada máx. permitida: 800 KPa (8 bar)
  - Presión de agua de entrada mín. permitida: 200 KPa (2 bar)
  - Temperatura de servicio máxima: 40 °C
  - Temperatura de servicio mínima: 10 °C

Datos y peso

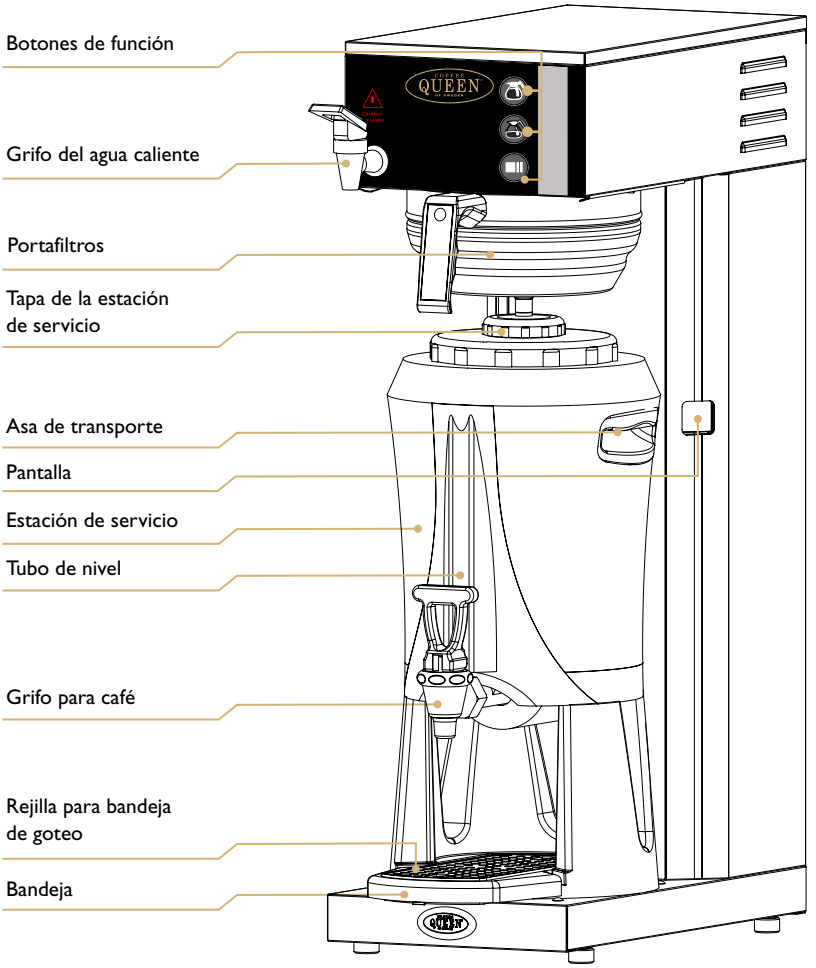
DATOS	SINGLE CATER	CATER
Grifo del agua caliente	Sí	Sí
Número de tazas	2	2
Altura, anchura, profundidad	690, 205, 450 mm	690, 410, 450 mm
Volumen del depósito	2,5 l	2 x 2,5 l
Alimentación eléctrica	220-230 V 1N~2200 W 50-60Hz	400V 2N~ 4400 W 50-60Hz
Conexión de agua fría	Rosca externa de ½"	Rosca externa de ½"
Capacidad	17 tazas/6 minutos Agua caliente 20 l/hora	34 tazas/6 minutos Agua caliente 20 l/hora
Estación de servicio	1 x 2,5 l	2 x 2,5 l

MODELO/NOMBRE	PESO
SINGLE CATER	15 kg
CATER	24 kg

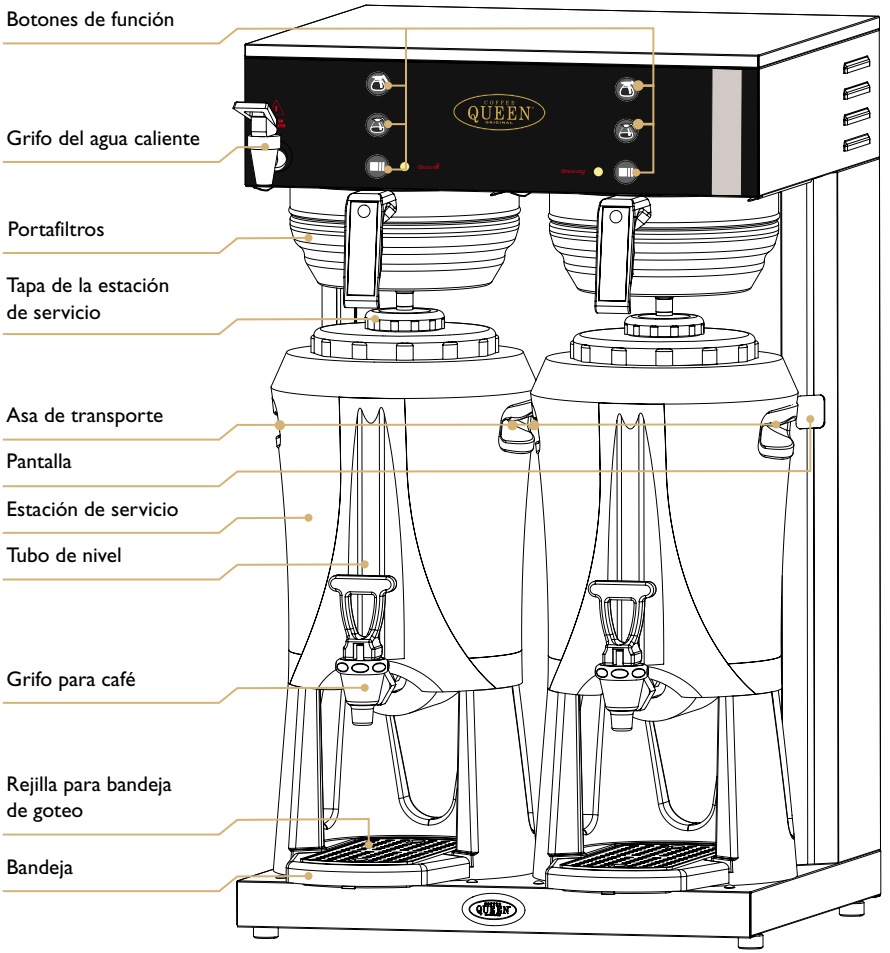
Descripción general de funcionamiento

- Máquina de café con suministro de agua automático.
- Equipada con un grifo de agua caliente independiente.
- Preparación en una estación de servicio portátil.
- Preparación en filtros de papel.
- Tiempo de preparación = 5-6 minutos.

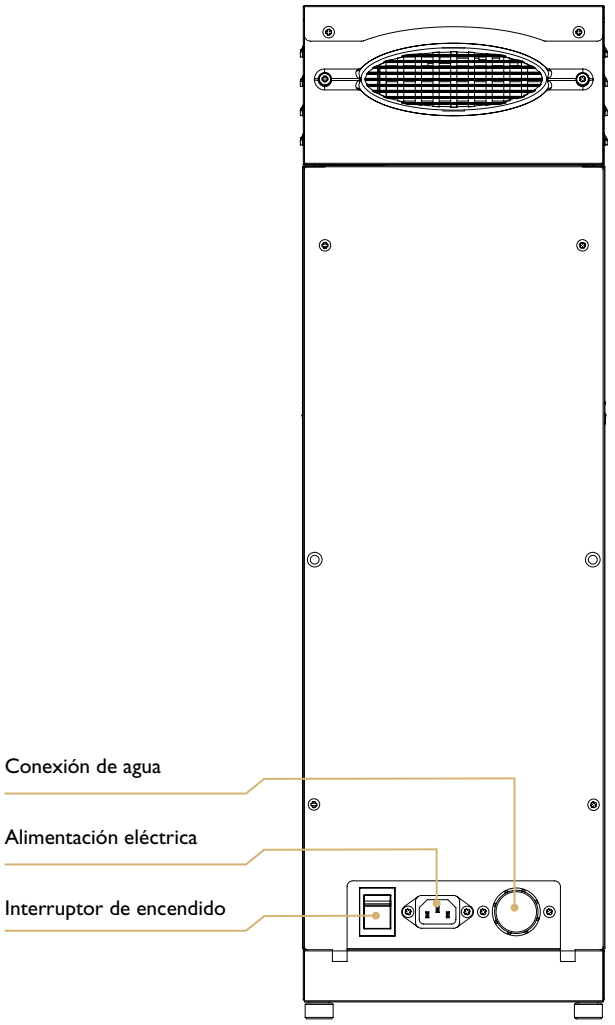
Vista frontal de SINGLE CATER



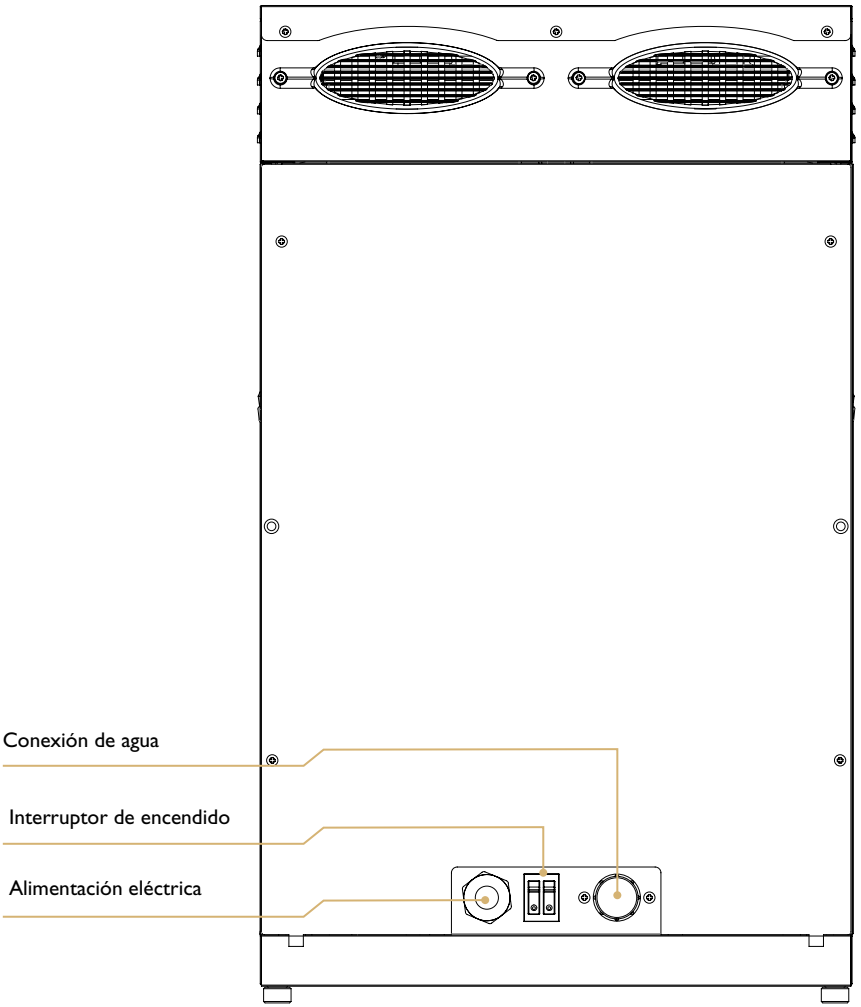
Vista frontal de CATER



Vista posterior de SINGLE CATER



Vista posterior de CATER



Funciones de los botones

Preparación de jarra 1/1
Preparación de jarra completa = 2,5 l

Preparación de 1/2 jarra
Preparación de media jarra = 1,25 l

Pausa/Stop

Indicaciones de pantalla durante la preparación de bebidas

A

Mientras la máquina está preparando una bebida

Preparación de jarra completa

En pantalla aparece el mensaje: consulte A

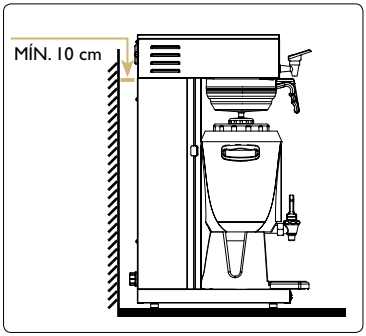
B

Mientras la máquina está preparando una bebida

Preparación de media jarra

En pantalla aparece el mensaje: consulte B

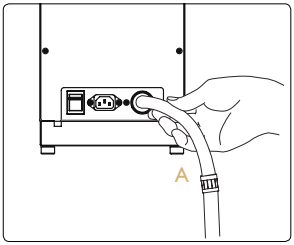
Emplazamiento



- Coloque la unidad de preparación sobre una superficie plana y horizontal, capaz de soportar el peso de la máquina.

Nota	Asegúrese de que el aire circule bien por detrás de la máquina (10 cm mínimo).

Conexión de agua



- Conecte el tubo flexible de agua suministrado a la conexión de agua fría utilizando una conexión en R de ½ pulg. Cuando empuje la máquina para colocarla en su sitio, asegúrese de no pisar el tubo flexible para garantizar el paso fluido del agua.
- Suministrar agua a la máquina es responsabilidad del cliente de acuerdo con las instrucciones y consejos del proveedor.
- Si en su zona el agua es muy dura o calcárea, instale un filtro descalcificador.

Nota	Utilice el lote de tubos nuevos que se suministra junto con el aparato y deseche el lote de tubos usados. Se recomienda hacer la conexión con una válvula que se pueda cerrar. Presión de agua mínima: 2 bares (200 kPa). Presión de agua máxima: 8 bares (800 kPa).

Conexión eléctrica y encendido

SINGLE CATER

- Recomendación: instale en la máquina un interruptor de línea y un interruptor de avería conectado a tierra.
- ¡IMPORTANTE!

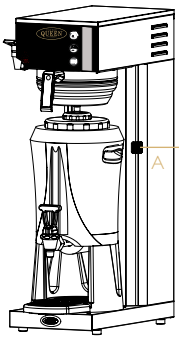
  Conecte el enchufe a una toma de pared con conexión a tierra independiente: 220-230V 50-60Hz, 10Amp.

CATER

- El mecanismo de erogación no es reconectable y solo puede conectarlo a la red eléctrica con la tensión que viene especificada en la máquina un técnico autorizado.
- Recomendación: instale en la máquina un interruptor de línea y un interruptor de avería conectado a tierra.
- ¡ADVERTENCIA!

  Haga la conexión a un enchufe trifásico independiente solamente.
  - La máquina debe ir conectada a 400 V con cero y toma de tierra.
  - Utilice fusibles de 10 amperios.
- ¡IMPORTANTE!

  Las instalaciones eléctricas debe realizarlas un electricista autorizado:
  400V 2N~ 4400 W 50-60Hz

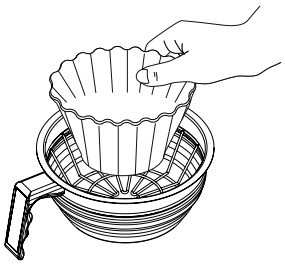


Interruptor

- Pulse el interruptor de encendido situado en la parte posterior de la máquina, la máquina empezará a llenarse de agua.
- Mientras la máquina se está calentando, la pantalla parpadea.
- Una vez que el agua alcanza la temperatura correcta, la pantalla deja de parpadear y enciende una luz fija (A).
- La máquina está ahora lista para funcionar.

Preparación de café

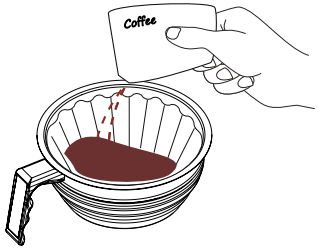
Colocación del filtro



- Coloque un filtro en el portafiltros.

Utilice siempre filtros de café de papel recomendados por Coffee Queen.
Tipo de filtro de papel de 110 mm, n.º art. 110110

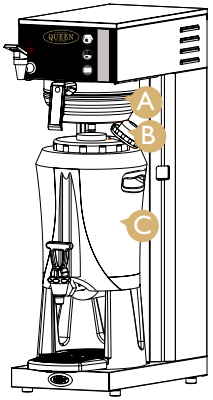
Añadir café



La cantidad de café molido recomendada es 60 g/l

- Añada café (café molido especial para restaurantes/ catering).
- Asegúrese de distribuir el café de manera uniforme.

Colocación del portafiltros y de la estación de servicio



- Coloque el portafiltros en su sitio (A).
- Afloje la tapa superior (B) de la estación de servicio y luego coloque la estación de servicio (C).
- Asegúrese de que la estación de servicio esté bien centrada en el plato giratorio.

Preparación de café

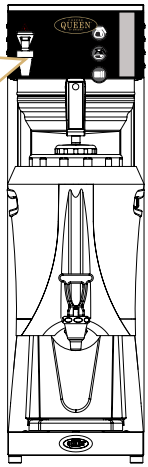
Inicio de la preparación

¡ADVERTENCIA!
No extraiga la estación de servicio antes de que la pantalla se ilumine con una luz fija y de que haya sonado el pitido para evitar salpicaduras que podrían provocar quemaduras graves.

- Pulse el botón para 2,5 l o el botón para 1,25 l
  - Preparación de una jarra completa 1/1: la pantalla parpadea entre las 3 líneas.
  - Preparación de media jarra 1/2: la pantalla parpadea entre las 2 líneas inferiores.
- Cuando comienza la preparación de la bebida, la luz de preparación se ilumina en rojo.
- Botón STOP/PAUSA
  - Pulse el botón una vez para poner la máquina en pausa.
  - Para continuar la preparación cuando está en pausa, pulse o
  - Pulse el botón dos veces para detener la preparación completamente.
- Cuando la máquina termina de preparar la bebida, emite un pitido de 3 segundos y la luz de preparación se apaga.
- Esto indica que ya se puede extraer al estación de servicio con seguridad.

Salida de agua caliente

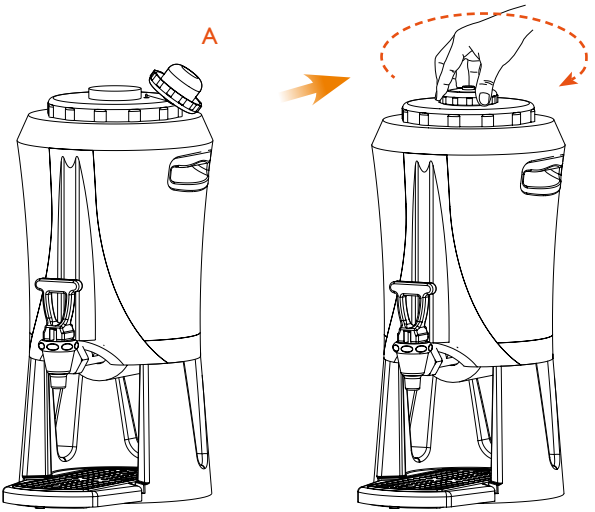
¡ADVERTENCIA!
No dispense agua caliente mientras la máquina está preparando una bebida.



- Sostenga un vaso o una jarra bajo el grifo de agua.
- Levante la manivela roja para empezar a dispensar agua caliente.

Preparación de café

Mantener la temperatura y el aroma



Consejos para mantener el café caliente

Precaliente la estación de servicio y prepare una primera bebida con solo agua. Cuando termine, déjela reposar con el agua dentro más o menos 1 hora. Extraiga el agua. Ahora, prepare el café.

- Para mantener la temperatura y el aroma, tape (A) la estación de servicio inmediatamente después de preparar una bebida.

¡IMPORTANTE!

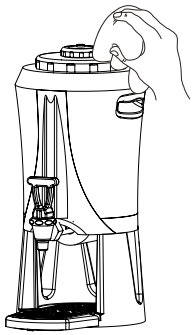
- La temperatura de la estación de servicio disminuye ~1,5 °C/h. Los tubos que van del recipiente interior al grifo de café retienen ~30 ml de café. Esta parte no está aislada y por ello la temperatura desciende más rápidamente. Si la estación de servicio permanece más de 1 hora sin utilizar, la primera taza puede estar menos caliente. Las siguientes sí qué estarán calientes.

Consejos para obtener calidad óptima

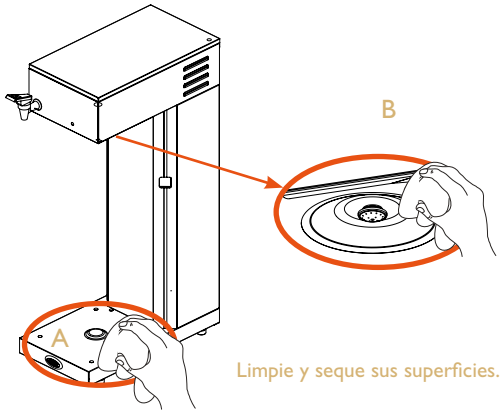
- No cambie la proporción recomendada de café.
- No mezcle café recién preparado con café recalentado.
- Enjuague siempre la estación de servicio antes del siguiente uso.
- Vacíe el portafiltros de restos de posos y café inmediatamente después de cada uso.
- Dispense 50 ml de café cada hora para que el café del grifo siempre esté recién hecho y caliente.

Limpieza diaria

Antes de cada preparación. Enjuague la estación de servicio con agua corriente del grifo.

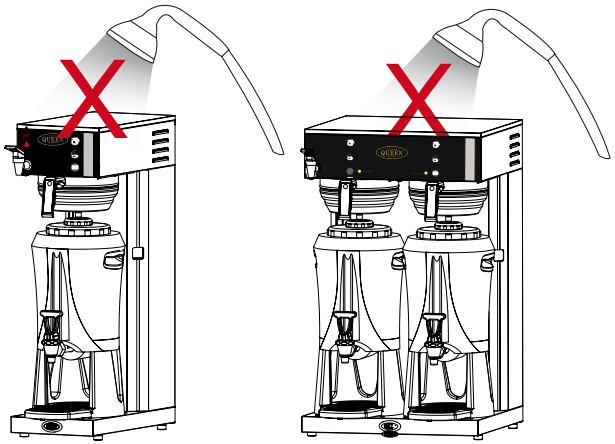


- Enjuague la estación de servicio y el portafiltros con agua caliente.
- Para limpiar la máquina por fuera, utilice un paño suave y un agente de limpieza líquido para evitar arañar la superficie.



- Limpie la placa inferior (A).
- Limpie el difusor (B) y la zona circundante.
- Cuando sea necesario, limpie los orificios de los difusores. Si es necesario, afloje los difusores y límpielos/descalcifíquelos.

Limpie y seque sus superficies.

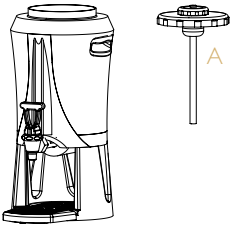


¡ADVERTENCIA!

No sumerja la máquina en agua ni la lave en el lavavajillas.

Limpieza semanal

- Desmonte el tubo de nivel y límpielo todas las semanas con el cepillo suministrado.
- Retire la tapa más grande y limpie el tubo mezclador (A).



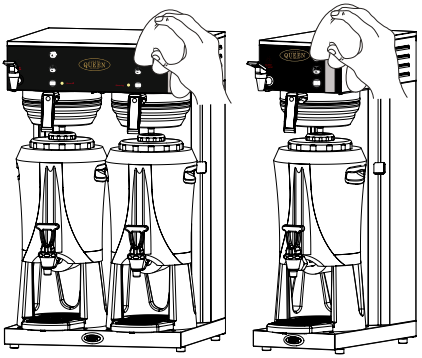
¡IMPORTANTE!
Enjuague la estación de servicio varias veces con agua corriente del grifo.

Limpieza de la estación de servicio de 2,5 l

- Llene la estación de servicio con agua caliente. (Preparación completa sin café y sin filtro.)
- Ponga 1 cucharada de limpiador en polvo en la estación de servicio y espere unos 15 minutos como mínimo.
- Retire 2/3 de la solución limpiadora.
- Limpie la estación de servicio con el siguiente cepillo limpiador (B).
- Enjuague la estación de servicio con agua corriente varias veces antes de volverla a usar.

OPCIONES

N.º art.	COMPONENTES DE LIMPIEZA
110102-02	Limpiador en polvo
1104231	Cepillo limpiador
1103360	Escobilla limpiadora para tubo de nivel, tubo mezclador



Limpieza exterior, en caso necesario

- Para limpiar la máquina por fuera, utilice un paño suave y un agente de limpieza líquido para evitar arañar la superficie.

Ajuste de la temperatura del agua

- Pulse los botones y al mismo tiempo durante 5 segundos hasta que suene un pitido. La pantalla muestra el ajuste actual 99
- Ajuste con los botones

  = (para aumentar la temp. del agua)

  y

  = (para disminuir la temp. del agua)
- Confirme los nuevos ajustes pulsando el botón .

  70 °C = temperatura mínima.
  96 °C = temperatura máxima.

Ajuste de la cantidad de agua

AJUSTE	SEÑAL
Apagado	6
25%	5
20%	4
15%	3
10%	2
5%	1
0%	0
-5%	-1
-10%	-2
-15%	-3
-20%	-4
-25%	-5

- Pulse los botones y al mismo tiempo durante 5 segundos hasta que suenen tres pitidos.
  En la pantalla se muestra el ajuste actual.
- Ajuste con los botones

  = (para aumentar)

  y

  = (para disminuir)
- Confirme los nuevos ajustes pulsando el botón .

Mensaje de error

¡IMPORTANTE!

Todas las operaciones de mantenimiento e instalación deben ser llevadas a cabo por un técnico autorizado.

- Mensaje de error. En pantalla aparece: E1, E2, E3, E4.

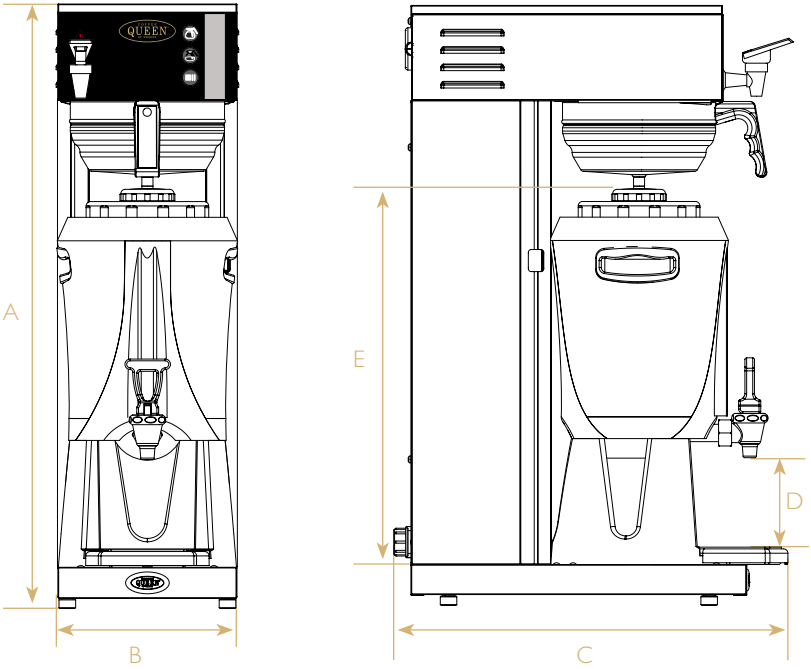
CONTROL DE NIVEL

aparece en la pantalla	- El sensor de alto nivel de agua se activa antes que el sensor de bajo nivel.	- Limpie el sensor de nivel. - Cambie el sensor de nivel. - Los cables están mal conectados.
aparece en la pantalla	- El tiempo de llenado es demasiado largo. - La presión de agua es baja. - El grifo de agua no está abierto.	- Reinicie la máquina.

CONTROL DE TEMPERATURA

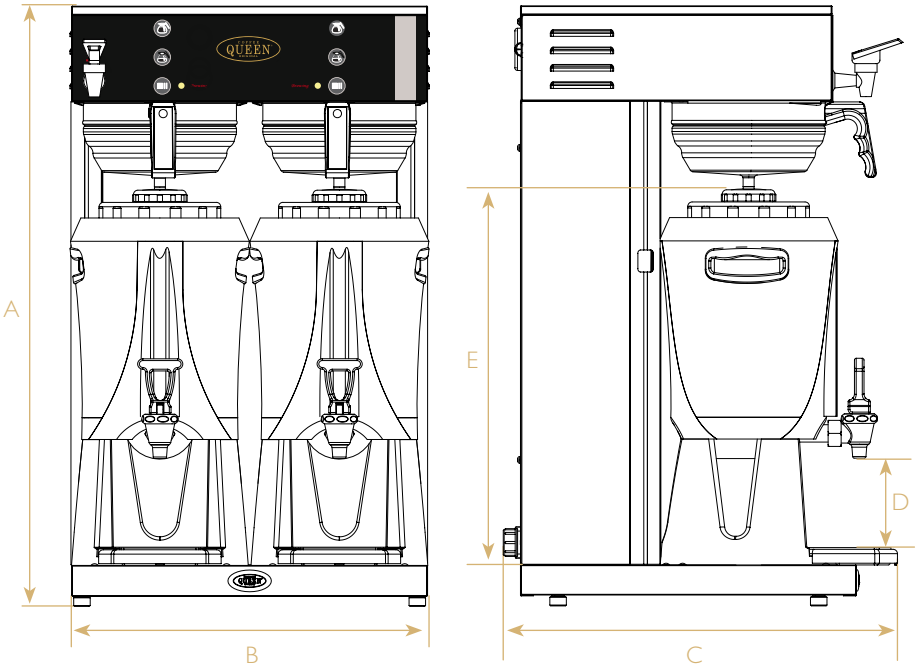
aparece en la pantalla	- Sensor de temperatura fuera de rango. - El sensor de temperatura está roto. - Cable suelto.	- 5 °C - 105 °C. - Sustituir.
aparece en la pantalla	- El tiempo de calentamiento es demasiado largo. - Estado sólido averiado. - Elemento averiado. - Defecto de control de alto nivel.	- Reinicie la máquina. - Cambie estado sólido. - Cambie elemento de calefacción.

SINGLE CATER



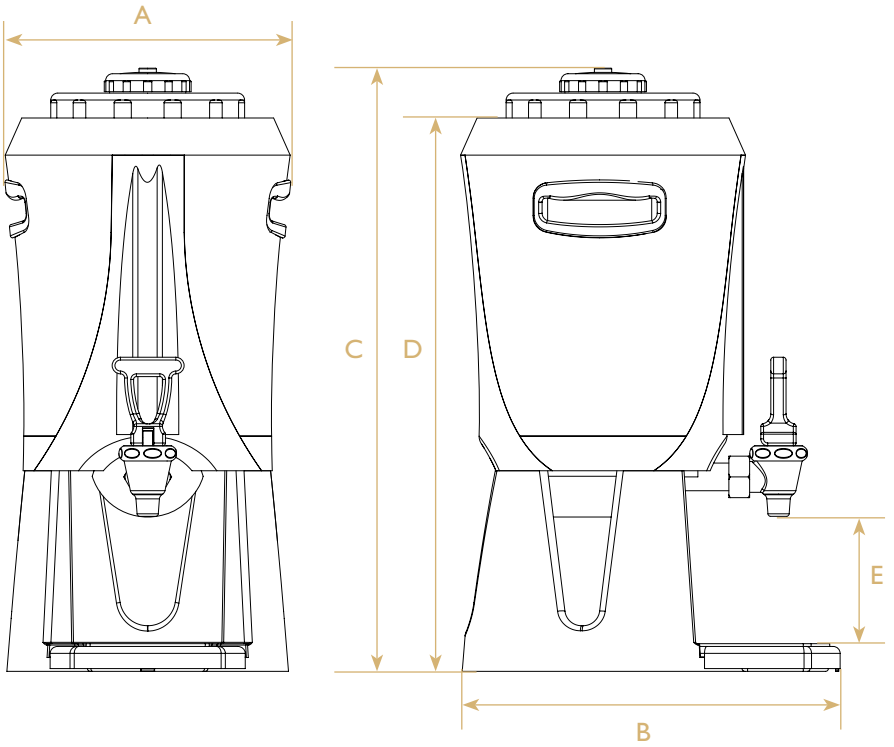
Modelo	A	B	C	D	E
SINGLE CATER	690mm	205mm	450mm	105mm	436mm

CATER



Modelo	A	B	C	D	E
CATER	690mm	410mm	450mm	105mm	436mm

Estación de servicio



Modelo	A	B	C	D	E
Estación de servicio	205 mm	273 mm	436 mm	400 mm	105 mm

Para que se mantenga la validez de la garantía, deberán haberse observado las condiciones de mantenimiento de acuerdo con nuestras instrucciones, habiéndose puesto especial cuidado y habiéndose tramitado la reclamación de la garantía sin demora.

El aparato en cuestión no debe usarse durante el servicio de espera si existe el riesgo de que se produzcan más daños o desperfectos.

La garantía no cubre el consumo de suministros tales como piezas de cristal, ni cuestiones como el mantenimiento normal por limpieza de filtros, la contaminación de agua, la formación de depósitos de carbonato cálcico o problemas por valores incorrectos de voltaje, presión o cantidad de agua.

La garantía no cubre daños por deficiencias causadas por un manejo y un funcionamiento incorrectos del aparato.

SERVICIO TÉCNICO

Contacte con su proveedor

Su proveedor

crem®
INTERNATIONAL

www.creminternational.com